

Jablečný závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Listové těsto 1 balení
- Jablko 4 ks
- Vanilkový cukr 1 balení
- Skořicový cukr 1 balení
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Med 1 lžíce
- Strouhanka 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jablka oloupeme, vybereme jadřinec, nakrájíme na kostičky a zakápneme citronem, aby nezhnědla. Na pánvi rozežřejeme máslo a na něm na chvíli zprudka osmažíme kostičky jablek, přisypeme oba cukry a promícháme. Přidáme lžíci medu, odstavíme a opět promícháme, jestliže jablka pustí moc šťávy, přidáme strouhanku.

Listové těsto rozválíme na pomoučněném vále na tenkou placku. Na střed těsta vložíme jablečnou směs. Závin zabalíme, kraje uzavřeme. Přendáme na plech vystlaný pečícím papírem, potřeme vejcem a vložíme do rozpálené trouby.

Pečeme při 200°C dozlatova.